SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

GE614ST / GE614W

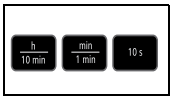
Présentation rapide 2
Four 2
Panneau de commandes 3
Accessoires 3
Utilisation de ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installation du four à micro-ondes 6
Réglage de l'horloge 6
Problèmes et solutions 7
Cuisson / Réchauffage 7
Puissances 8
Arrêt de la cuisson 8
Réglage du temps de cuisson 8
Utilisation de la fonction Instant Reheat/Cook (Réchauffage/cuisson immédiats) 8
Utilisation de la fonction Dual Cook (Double cuisson) 9
Réglages de la fonction Instant Reheat/Cook (Réchauffage/cuisson immédiats) 9
Utilisation de la fonction Auto Defrost (Décongélation automatique) 10
Réglages de la fonction Auto Power Defrost (Décongélation automatique) 10
Choix de la position de l'élément chauffant 11
Choix des accessoires 11
Faire griller 11
Combinaison micro-ondes et gril 12
Arrêt du signal sonore 12
Sécurité enfants 12
Guide des récipients 13
Guide de cuisson 14
Nettoyage du four à micro-ondes 20
Rangement et entretien du four à micro-ondes 21
Caractéristiques techniques 21

FR

Présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

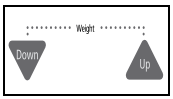


2. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **10 min**, **1 min** ou **10 s** selon les besoins.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Result : La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

Si vous souhaitez décongeler des aliments automatiquement

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Up/Down (Haut/Bas)**.

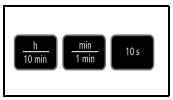
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez faire griller des aliments

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)**, réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min** , **1 min** et **10 s** et appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.



2. Placez les aliments sur la grille et enfournez-le tout.
Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Four

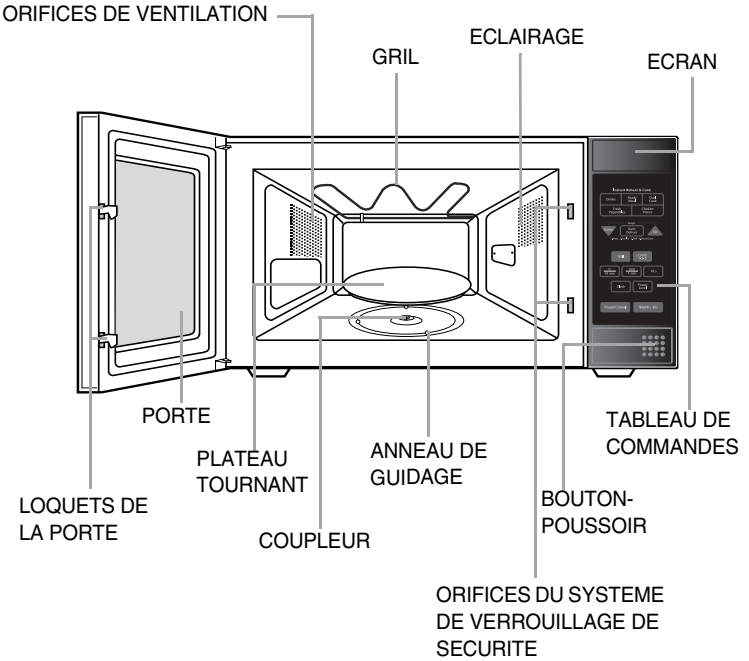
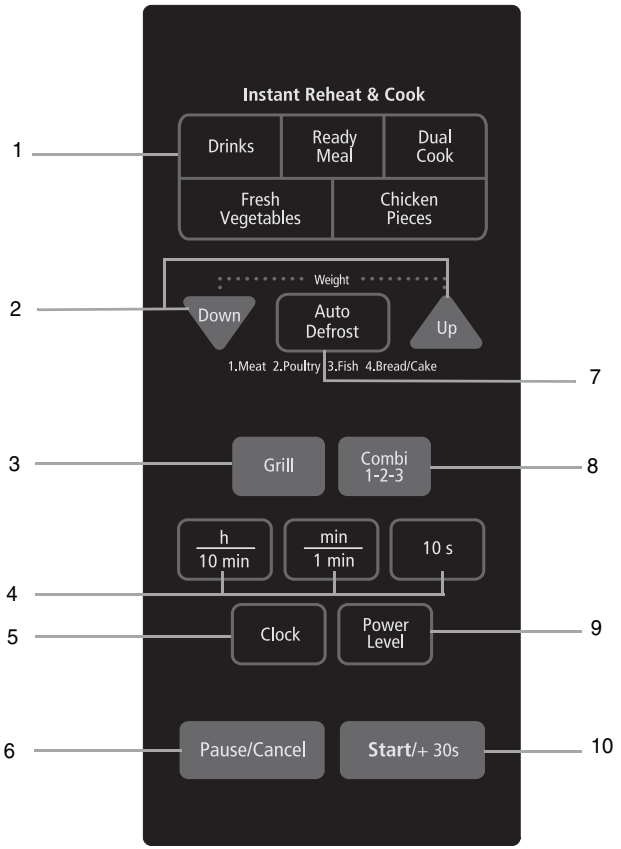


Tableau de commandes

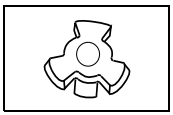


1. SELECTION DE LA CUISSON ET DU RECHAUFFAGE IMMEDIATS
2. BOUTON UP/DOWN (HAUT/BAS) (poids)
3. SELECTION DU MODE GRILL (GRIL)
4. REGLAGE DU TEMPS
5. REGLAGE DE L'HORLOGE
6. BOUTON PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)
7. FONCTION DE DECONGELATION AUTOMATIQUE
8. SELECTION DU MODE COMBI (CUISSON COMBINEE)
9. SELECTION DU MODE MICROWAVE/ POWER LEVEL (MICRO-ONDES/PUISSANCE)
10. BOUTON START (DEPART)

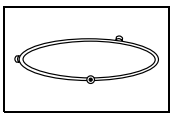
Accessoires

Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

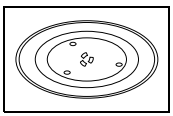
FR



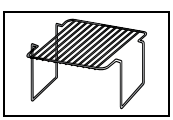
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Purpose : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Purpose : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Purpose : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.
   Purpose : Cette grille métallique vous permet de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez poser un plat sur le plateau tournant et un autre plat sur la grille. La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

FR

Utilisation de ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***Précautions d'emploi***
- ***Récipients et ustensiles recommandés***
- ***Conseils utiles***

Vous y trouverez également une présentation rapide des quatre principaux modes de cuisson :

- ***Faire cuire des aliments***
- ***Faire décongeler automatiquement des aliments***
- ***Faire griller des aliments***
- ***Prolonger le temps de cuisson***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four et plus particulièrement du tableau de commandes, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Trois symboles sont utilisés dans les instructions pas à pas :

Important **Remarque** **Attention**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES – A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Raison: Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
  N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation :
  Laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins 20 secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
  * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
  NE faites **JAMAIS** chauffer de biberon muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez toujours la température ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les. Vous éviterez ainsi les brûlures.
- Ne faites jamais réchauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

Précautions d'emploi (suite)

- **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec un tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Raison: Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **NE** pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraÎner l' éclatement du verre.(S'il est fourni)

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT :
Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n' utilisent le four que sous la surveillance d' adultes en raison des témperatures géneréés.

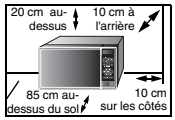
AVERTISSEMENT :
Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

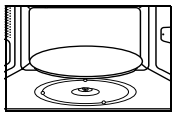
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

FR

Installation du four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.

2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

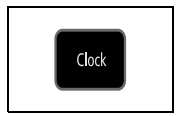
N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

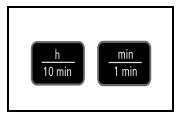
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été et inversement.

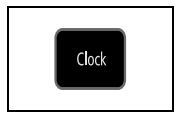


1.

Pour afficher l'heure au format...	**Appuyez sur le Bouton Clock (Horloge)...**
24 heures	Une fois
12 heures	Deux fois



2. Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min** .



3. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez à nouveau sur le bouton **Clock (Horloge)** pour activer l'horloge.
Result : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, effectuez les vérifications suivantes.

◆ Ceci est tout à fait normal.
- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Start (Départ)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé. Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez de nouveau l'horloge.

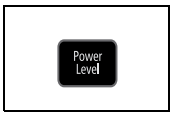
Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisson/Réchauffage

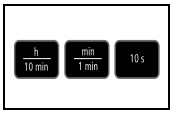
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



1. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**.
Result : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche.
Réglez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Power level (Puissance)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Result : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

Pour faire chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

FR

Puissances

Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.

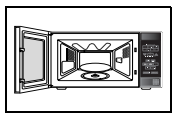
Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ELEVE	900 W	
MOYENNEMENT ELEVE	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYENNEMENT BAS	300 W	
DECONGELATION	180 W	
BAS / MAINTIEN AU CHAUD	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

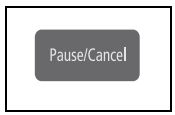
En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



1. Pour interrompre provisoirement la cuisson : ouvrez la porte.
Result : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)**.

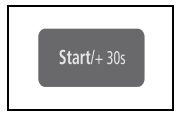


2. Pour arrêter définitivement la cuisson : appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**
Result : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler)**.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Utilisation de la fonction Instant Reheat/Cook (Réchauffage/cuisson immédiats)

Grâce à la fonction de cuisson et de réchauffage immédiats, le temps de cuisson se règle automatiquement sans appuyer sur le bouton. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton de cuisson et de réchauffage immédiats approprié autant de fois que nécessaire.

Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Instant Reheat/Cook (Réchauffage/cuisson immédiats)** autant de fois que nécessaire.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
Result :

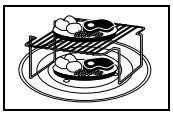
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau après que vous avez ouvert la porte et appuyé sur le bouton Cancel (Annuler).

Exemple : appuyez trois fois sur le bouton **Drinks (Boissons)** pour réchauffer trois tasses de café. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page opposée. N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Utilisation de la fonction Dual Cook (Double cuisson)

Votre four à micro-ondes Samsung est capable de cuire deux plats en même temps grâce à la fonction Dual Cook (Double cuisson).



1. Placez deux **PLATS PREPARES** dans le four, l'un sur le plateau tournant et l'autre sur la grille métallique posée sur le plateau tournant.

2. Appuyez sur le bouton **Dual Cook (Double cuisson)**.

3. Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
Result :

1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Exemple : appuyez deux fois sur le bouton **Dual Cook (Double cuisson)** pour faire réchauffer 2 plats préparés de 400 à 450 g chacun. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Lorsque vous utilisez la fonction de double cuisson (cuisson sur deux niveaux), utilisez toujours la grille. Celle-ci doit toujours être posée sur le plateau tournant.

Réglages de la fonction Instant Reheat/Cook (Réchauffage/cuisson immédiats)

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson et de réchauffage immédiats, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.

Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Boissons (réfrigérée) Café, lait, thé, eau	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Soyez prudent lorsque vous retirez les tasses du four (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2. Plat préparé (réfrigéré)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
3. Double cuisson	2 x 300 à 350 g 2 x 400 à 450 g	2 min.	Placez chaque aliment dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Posez l'une des assiettes sur le plateau tournant et l'autre assiette sur la grille.
4. Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour une portion de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson (lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson).
5. Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (2 à 3 morceaux) 800 à 900 g (3 à 4 morceaux)	-	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Placez-les sur la grille hauteur maxi., côté peau vers le bas. Retournez-les lorsque le signal sonore retentit.

FR

Utilisation de la fonction Auto Defrost (Décongélation automatique)

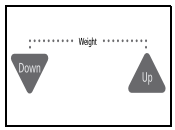
Le mode Auto Defrost (Décongélation automatique) permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** (pour plus d'informations, reportez-vous au tableau situé à la page suivante).



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Up/Down (Haut/Bas).**
Le réglage maximal est 2000 g.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Result :

La phase de décongélation commence. Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit à la moitié du temps de décongélation.
Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** pour poursuivre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Microwave cooking/ reheating (Cuisson/réchauffage par micro-ondes) et une puissance de 180 W. Reportez-vous à la section intitulée « Cuisson/Réchauffage » à la page 7 pour plus de détails.

Réglages de la fonction Power Defrost (Décongélation automatique)

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment.

Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

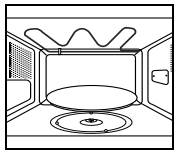
Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Viande	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.
2. Volaille	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poulets entiers et les morceaux de poulet.
3. Poisson	200 à 2000 g	20 à 50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poissons entiers et les filets.
4. Pain / gâteaux	125 à 1000 g	5 à 20 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

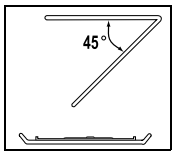
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

- ***Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée micro-ondes + gril***

  Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez pas dessus une pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.



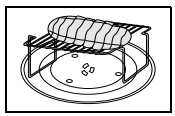


Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée micro-ondes + gril)	Tirer l'élément chauffant vers vous Pousser l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Choix des accessoires

Utilisez des récipients transparents aux micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

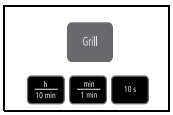


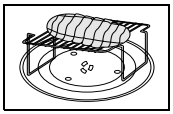
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

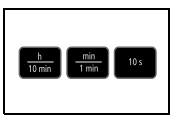
Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 13 :

Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four à micro-ondes à cet effet.







1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill (Gril)** et réglez le temps de préchauffage en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.
3. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
   Result : Les indications suivantes s'affichent :

4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
   Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
   Result : La cuisson au gril commence. Une fois la cuisson terminée :
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

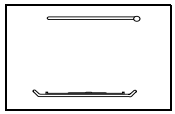
FR

Combinaison micro-ondes et gril

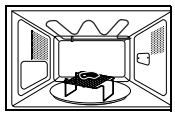
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous à la page 11 pour plus de détails.

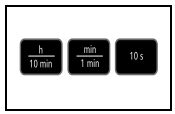


2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau.
Fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.
Result : Les indications suivantes s'affichent :
(mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** selon les besoins.
Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Result : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée micro-ondes et gril est de 600 W.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Start (Départ)**.
Result :

L'indication suivante apparaît .

Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Start (Départ)**.
Result :

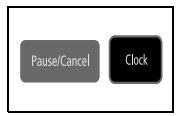
L'indication suivante apparaît .

Le four fonctionne de nouveau avec le signal sonore.

Sécurité enfants

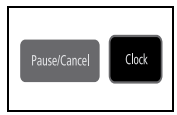
Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Clock (Horloge)**.
Result :

Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
La lettre « L » s'affiche.



2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** et **Clock (Horloge)**.
Result : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Guide des récipients

FR

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes).

Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux micro-ondes	Commentaires
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur		Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite		S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables		Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène		Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal		Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques		Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four		Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin		Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre		Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats • Attaches métalliques des sacs de congélation		Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout		Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé		Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients		Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
• Film plastique		N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation		Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé		Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : dangereux

FR

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	14-15 16½-17½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	19-20 21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g 375 g	900 W	16-17 20-21	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide. Ajoutez 550 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g 375 g	900 W	10-11 12-14	5	Ajoutez 1 000 ml d'eau chaude. Ajoutez 2 000 ml d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 7-7½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	4-4½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	3½-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	4-4½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	3½-4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	4½-5	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous.

Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments.

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FR

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBE :

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37°C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 1½ -2 2½ -3 3½ -4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	350 g 450 g 550 g	900 W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5 -6	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film plastique spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ -5½ 5½ -6½ 7-8	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film plastique spécial micro-ondes.

Guide du double réchauffage

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2 x 350 g	900 W	6-7	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez-les de film plastique spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2 x 350 g	900 W	5½-6½	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez le tout de film plastique spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. à 1 min. 10 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DECONGELATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

- Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium en cours de décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

- Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

FR

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande Bœuf haché	200 g 400 g	7½-8½ 14-16	5-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-la à la moitié du temps de décongélation !
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 morceaux) 1000 g	16-18 31-33	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson Filets de poisson / poisson entier	200 g 400 g	7-8 14-15	10-25	Placez le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Fruits Baies	250 g	7½-8½	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain Petits pains (environ 50 g chacun) Tartine/ sandwich	2 unités 4 unités 250 g	½-2 3-3½ 6-6½	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tartines (25 g/tartine)	Gril uniquement	4-5	3½-4½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	Gril uniquement	2-3	1-2	Disposez les petits pains sur la grille, tout d'abord face envers vers le haut.
Pain grillé (réfrigéré)	200 g (1 pain) 400 g (4 pains)	300 W + Gril	5-6	--	Posez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Tomates grillées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W + Gril	4½-5½ 7½-8½	--	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille.
Tartine tomate-fromage	4 tartines (300 g)	300 W + Gril	5-6	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 tartines (300 g)	300 W + Gril	6-7	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	400 g	450 W + Gril	13-15	--	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	850 g (4 morceaux)	450 W + Gril	11-12	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 tomates)	Gril uniquement	13-15	12-14	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g chacune)	450 W + Gril	6-7	--	Epépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.

Guide de cuisson (suite)

FR

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

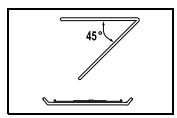
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation,
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**GE614ST / GE614W**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Micro-ondes	1500 W
Gril	1300 W
Mode de cuisson combinée	2800 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Système desement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	555 x 313 x 459 mm
Cavité du four	375 x 262 x 392 mm
Capacité	40 litres
Poids	
Net	20 kg env.

Remarque

Remarque

ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr